

Curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação

Categoria: Turismo e Lazer

Data de Publicação: 4 de dezembro de 2019

Nos dias 25, 26, 27 e 28 de novembro reuniram-se na ACIV - Associação Comercial e Industrial de Veranópolis, profissionais manipuladores de alimentos para participarem do Curso de Boas Práticas no Serviço de Alimentação. Estiveram presentes colaboradores de restaurantes, hotéis, cervejaria, Hospital Comunitário São Peregrino Lazziozi, Lar São Francisco e autônomos. A Diretora Executiva do SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria - Márcia Ferronato, a Secretária de Turismo e Cultura Diana Alessio Tomiello e a Turismóloga Gisele Martins deram as boas-vindas para os participantes. O curso foi ministrado pela Nutricionista, Pós Graduada em Nutrição Funcional e Mestranda em Nutrição e Biotecnologia Patrícia Machado. A palestrante abordou os seguintes assuntos: doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal do manipulador, dos alimentos, do ambiente, dos utensílios e equipamentos; conservação dos alimentos; e manejo dos resíduos. Essas orientações são importantes para adequação das práticas nos serviços de alimentação, conforme a legislação atual, garantindo a entrega de alimentos seguros para visitantes e comunidade. A capacitação foi organizada pela Secretaria de Turismo e Cultura, SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, Sebrae e ACIV - Associação Comercial e Industrial de Veranópolis. Fotos: SETUR